



## Antipasti

Insalatina di carciofi, radicchio tardivo, scaglie di stravecchio e aceto balsamico di Modena Igp

14

Baccalà alla vicentina su polenta bianca alla griglia

14

Crema di zucca Mantovana, riduzione di melograno, lardo di Colonnata e terra di castagne

14

Battuta di cervo condita, uovo di quaglia e chips di polenta

17

Fegato di vitello cotto a bassa temperatura, crema di cipolla, capperi e aria all' alloro

14

Selezione dei formaggi di malga con le sue mostarde

20



## Primi

Pasta e fagioli con fagioli di "Lamon" e pancetta croccante

16

Risotto Carnaroli "mera-cinque," al radicchio tardivo, pere e blu del Cadore  
"dell'azienda Talamini De la Tela" (minimo 2 persone)

17

Tagliatelle al ragù di cervo battuto a punta di coltello

15

Tortelli ripieni di patate ed erba cipollina al ragù di coniglio e polvere di  
olive taggiasche

15

Spago alle cipolle

13

Paccheri "Monograno Felicetti" al dentice rosa, colatura d'alici di Cetara e  
bergamotto

15



## Secondi

Bocconcini di cervo al mirtillo, cavoletti di Bruxelles e aria di mele nostrane  
26

Quaglia ripiena con salsiccia e mandorle, radicchio tardivo caramellato e  
cavolo nero  
26

Guancia di manzo al Lagrein, polenta morbida affumicata e pastinaca  
glassata al miele  
23

Fiorentina di Black Angus Irlandese alla griglia, mais e scarola in saor  
(circa 600 gr.)  
35

Cavolo colorato cotto a bassa temperatura, crema di ceci, rapa e olio all'  
alloro  
22

Moscardini nostrani in umido leggermente piccanti su purea di patate  
24

All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere surgelati

Gentile Cliente in caso di allergie o intolleranze alimentari, la preghiamo di comunicarlo al personale in  
servizio

**Coperto € 3,50**